

# きんり ストーリー

第30回

沿線でかがやきつづける方に  
インタビュー！

神田武治さん  
(かんだ和彩 店主)

今年でオープンから  
5年目を迎える、  
和菓子店「かんだ和彩」の  
店主、神田武治さんに  
インタビューしてきました！

## 長い下積み生活で培った 確かな技術と対応力

老舗であることが大きなブランド価値となる和菓子の世界で、一代目の和菓子店店主として、あえて「京菓子」を看板に、熊谷で挑戦を続けているのが、神田武治さんだ。

神田さんは製菓学校卒業後、千葉の和菓子店で5年、京都の和菓子店で11年間の下積み生活をしてきた。厳しいイメージがある住み込み修行は現在、職人の世界でも減ってきているが「16年間、本当にたくさんこのことを学ばせてもらいました」と振り返る。

「職人の世界は絶対的な上下関係があり、上司が右と言ったら右、左と言ったら左に従うのが当たり前。理不尽だと思ふこともあるのですが、素直に聞くからこそ、素直に成長できたとも言えます。おまけに日々変わる指示に対して答え続けなくてはいけない。おかげで、どんなお客さんにも対応できる自信ができました」

## 想像することを楽しむ 「京菓子」の文化

中でも、京都の和菓子店での修行は今の神田さんが作る和菓子に大きな影響を与えた。

「関東と京都では和菓子に対する考え方が大きく違うんです。関東は写実的、京都は抽象的に表現するのが良しとされます。京都の人は、一見して分かりづらいデザインでも、商品名と合わせてイメージを膨らませ、この季節の、こういう状態の花を表しているんだな」と想像することを楽しんでいます。また、食べやすさという観点では「丸」が最高の形とされているので『凝った形にしたり、余分な装飾を加えることは美しくないとされています」

熊谷で生まれ育ち、千葉の和菓子店でも修行してきた神田さんにとっては、こうした姿勢はとて新鮮で、頭を切り替えていくには相当苦労したのだとか。

## 子どもや若者が感動する 和菓子の入り口でありたい

「でも自分自身はこの考え方が好きで、熊谷で店を出すと決めた時も、関東の和菓子に合わせるのではなく、京都のお菓子を知ってもらうことを選びました」

地元で支持されるか不安な部分もあったが、「皆さんは京菓子が嫌いなわけではなく、今までこういったお菓子の文化がなかっただけ。だから、まずは知ってもらえるように、目に触れたり試食したりする機会を持つようにしています」と語る。

現在、地元の熊谷市星川で毎月第2土曜日に行われる星川夜市のほか、フードイベントなどにも積極的に出店している。「若者の中には和菓子が苦手な人が少なくありません。でも、それは子供の頃に食べた和菓子がきつとあまり美味しくな

かったからだと思うんです。だから、子供や若者が最初に食べる和菓子は美味しくあってほしい。僕は、さまざまな人にそんな美味しい感動を与えられるようなお店を作っていきたいと思っています」



めづらしい  
串団子

あぶり団子(みたらし)  
90円(税込)

◎「かんだ和彩」については、6ページで紹介しています

KANDA WASAI

